SNI

SNI 01-2731-1992

Standar Nasional Indonesia

Cumi-cumi beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

SNI 01-2731-1992

VIII. STANDAR CUMI-CUMI BEKU SPI-KAN-/02/28/1987./ 46534 / 29 DEC 1987

SNI 01 - 2731-1992

1. Pendahuluan

Standar cumi-cumi beku disusun mengingat bahwa produk ini banyak diekspor dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Di dalam pengolahan cumi-cumi beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene.

2, Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis sanitasi dan hygiene yang mencakup : cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta cara penyimpanan,persyaratan mutú dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Cumi-cumi beku adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku cumi-cumi segar yang telah mengalami perlakuan sebagai berikut : pencucian, penyiangan atau tanpa penyiangan, pencucian atau pencucian, pembekuan, pengemasan dan penyimpanan beku.

4. Klasifikasi

Mutu cumi-cumi beku digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan.

5.1. Bahan baku cumi-cumi harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan yang sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

5.2. Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau merubah komposisi dan sifat khas dari cumi - cumi beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

5.3. Teknis, Sanitasi dan Hygiene

Produk cumi-cumi beku harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat cara dan alat-alat yang hygienis dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5.4. Mutu Cumi-cumi Beku ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik, min	7
b. Mikrobiologi :	
- TPC, per gram, maks	5×10^5
- E Coli MPN gram, maks	0
- Salmonella spp	negatip
- Shigella *)	negatip
- Vibrio cholerae *)	negatip
c. Kimia :	
- TVB, mg N %, maks *)	30
- TMA, mg, N %, maks *)	3
d. Fisika :	
- Suhu pusat, oC, maks	- 18

*) apabila diperlukan

5.5. Pengemasan.

a. Bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar, sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

b. Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPI-SPP-1981.

6. Pengmbilan contoh dan analisis

6.1. Pengmbilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan dalam SPI-KAN-PIS-1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Kode
a. Organoleptik	SPI-KAN-PPO-1978
b. Mikrobiologi :	
-TPC	SPI-KAN-PPM-1978
-E Coli	SPI-KAN-PPM-1978
-Salmonella SPP	SPI-KAN-PPM-1978
-Shigella	SPI-KAN-PPM-1978
-Vibrio cholarae	SPI-KAN-PPM-1978
c.Kimia :	
-TVB	SPI-KAN-PPK-1981
-TMA	SPI-KAN-PPK-1981
d.Fisika :	
-Suhu Pusat	SPI-KAN-PPF-1978